



Qubus Hotel®

OFERTA ŚWIĄTECZNA

SPOTKAŃ FIRMOWYCH



MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA I

199 PLN/os.

MENU

1 zupa do wyboru
3 dania główne do wyboru
3 dodatki do wyboru
2 ciasta do wyboru

NAPOJE

Napoje gorące bez limitu: wybór kaw z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat,
Napoje zimne: woda niegazowana (1 l/os.), soki owocowe (1 l/os.)

PROPOZYCJA II

219 PLN/os.

MENU

1 zupa do wyboru
4 dania główne do wyboru
3 dodatki do wyboru
2 ciasta do wyboru

NAPOJE

Napoje gorące bez limitu: wybór kaw z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat,
Napoje zimne: woda niegazowana (1 l/os.), soki owocowe (1 l/os.)



MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA III

259 PLN/os.

MENU

1 zupa do wyboru
5 dań głównych do wyboru
4 dodatki do wyboru
3 ciasta do wyboru

NAPOJE

Napoje gorące bez limitu: wybór kaw z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat,
Napoje zimne: woda niegazowana (1 l/os.), soki owocowe (1 l/os.)

DODAJ DO BUFETU

Propozycja I – 49 PLN / os.

3 dania zimne do wyboru

Propozycja II – 69 PLN / os.

5 dań zimnych do wyboru

Propozycja III – 89 PLN / os.

8 dań zimnych do wyboru

PROPOZYCJE DAŃ



ZUPY

- Wigilijny barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi grzybami
- Krem grzybowy z łazankami
- Consomme grzybowe z warzywami i makaronem grandine
- Zupa rybna z dorsza z pomidorami
- Krem marchewkowo-pomarańczowy z imbirem

DANIA GŁÓWNE

- Pierogi z kapustą i grzybami (3 szt./os.)
- Pierogi z mięsem (3 szt./os.)
- Karp smażony na złoto
- Karp po żydowsku
- Pstrąg w sosie koperkowym
- Pstrąg w sosie cytrynowym
- Dorsz w tempurze, majonez zielony
- Kurczak w sosie zielonym
- Kurczak w sosie słodko-kwaśnym
- Schab duszony na kapuście kiszzonej
- Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym
- Bitki wieprzowe w sosie pieprzowym
- Udko z kaczki w sosie śliwkowym
- Udko z kaczki w sosie żurawinowym
- Bigos wigilijny z suszonymi owocami i grzybami

DODATKI

- Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
- Ziemniaki puree
- Kulki ziemniaczane
- Łazanki
- Kluski śląskie
- Pampuchy drożdżowe na parze
- Puree z grochu
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Buraczki z chrzanem
- Marchew duszona z masłem i tymiankiem
- Mix salat

BUFET SŁODKI

- Kostka piernikowa
- Semik
- Jablecznik
- Ciasto ze śliwką
- Mus czekoladowy ze śliwką duszoną w pomarańczach
- Ciasto francuskie z makiem i bakaliami

BUFET ZIMNY

- Sałatka jarzynowa
- Śledź w oleju lnianym
- Ryba w galarecie (dorsz)
- Krokiety z kapustą i grzybami
- Tymbaliki drobiowe
- Schab z sosem żurawinowo-chrzanowym
- Pasztet domowy z sosem tatarskim
- Pate z wątróbki na grzance z musem z pieczonego jabłka
- Grzanki z pastą grzybową i majonezem zielonym
- Tartaletki z serem sałatkowym i wędzonym łososiem
- Ślimaki z ciasta francuskiego z pieczoną kaczką i figą
- Polskie sery dojrzewające



Zapewniamy:

- Uroczystą kolację z indywidualnie skomponowanym menu,
- Podstawową dekorację stołu ze stołu ze świątecznymi elementami,
- Melodię kolęd w tle,
- Bezpłatną przestrzeń bankietową,
- Multimedialne wyposażenie wybranej Sali,
- Profesjonalną opiekę od przygotowań do zakończenia spotkania.

Każde wydarzenie wymaga wyjątkowej oprawy ...

Na Państwa życzenie spotkanie może zostać wzbogacone o:

- Koncert kolęd na skrzypcach (1 godzina)
- Koncert kolęd z wokalistką (1 godzina)
- Jazzowy występ na żywo (1 godzina)
- Świąteczny upominek- voucher na pobyt w wybranym terminie w Qubus Hotel Bydgoszcz





Qubus Hotel[®]

Pozdrawiam,

Krzysztof

Augustynowicz

Kierownik ds. Sprzedaży i Marketingu

kom: +48 725 215 650

kaugustynowicz@qubushotel.com

marketing.bydgoszcz@qubushotel.com

Grodzka 36

| 85-109 Bydgoszcz